

## 让文化流淌 让历史流芳

“实事求是”，源自汉代的思想火花，为何至今仍绽放光芒？笔者有幸跟随一个采访团造访湖南长沙岳麓书院，在那里收获了文化传承创新的启示。

“实事求是”一词，出自《汉书·河间献王传》。西汉时期的河间献王刘德，搜集整理先秦古书，后人评价其“修学好古，实事求是”。唐代学者颜师古将“实事求是”注释为“务得事实，每求真是也”。“实有是理，故实有是物”“知是行之始，行是知之成”“盖格物者，即物以穷理，唯质测为得之”……自汉以降，无论宋明理学还是明清实学，都能找到实事求是的影子。

千年学府岳麓书院，早在南宋时就因“朱张会讲”而闻名海内，重视经世致用的湘学士风在近代以后备受有识之士推崇。青年毛泽东曾寓居在岳麓书院的半学斋，受到“实事求是”校风学风影响，后来延安时期，他把中国共产党的思想路线概括为“实事求是”。习近平总书记多次强调坚持实事求是，2020年在湖南考察时，望着岳麓书院的“实事求是”匾额，强调“实事求是就来源于这里”。靠着坚持解放思想、实事求是、与时俱进、求真务实，共产党人干革命、抓建设、促改革、谋复兴，不断把奇迹、伟业镌刻进历史。

从严谨求证、务求真谛的治学态度，到格物致知、知行合一的修身之道，再到注重实践、精研实学、投身实业的校风作风，进而到共产党人的基本思想方法、工作方法、领导方法，实事求是是在传承、创新、融合中不断形成新内涵。不难发现，流动是文化的重要特性，文化传承是纵向的流

动，文化融合是横向的流动。把握文化流动规律，促成文化的传承赓续、创新发展、交流融合，文化内涵就会更加多姿多彩，文明精髓才能不断别开生面。

中华优秀传统文化并没有尘封在历史中，而是或隐或现地流动于生活的每个角落，等待慧眼去发现，留给慧心去造化。“实事求是”的传承发展，恰是一个生动案例，既清晰表明中华优秀传统文化“积淀着中华民族最深层的精神追求，代表着中华民族独特的精神标识，为中华民族生生不息、发展壮大提供了丰厚滋养”，也有力佐证了“中华优秀传统文化充实了马克思主义的文化生命，推动马克思主义不断实现中国化时代化的新飞跃”。

流必有源，文化根脉须臾不可割裂。但是，巩固文化主体性、掌握思想和文化主动，还需要以唯物立场、辩证观点、科学方法为支撑去创新创造。中华文明光芒复现，并开掘出渠清水畅的现代文明，正是在以马克思主义为指导的中国共产党诞生以后。得益于把马克思主义基本原理同中华优秀传统文化相结合，中华优秀传统文化的丰厚宝库，与中国式现代化的丰富图景联结起来、融合起来，这既赋予古老文明以深厚底蕴，也拓展了中国式现代化的历史景深，从而大大提振了中国人的文化自信。

文化是流动的，也是包容的，非与时代价值相融合，无以推陈出新、生生不息；非与世界潮流相联通，无以美美与共、共襄大同。文化的流动性意味着，过去的遗存，可以是当下的资源；



未来的样貌，可以在过去找到映射。灿烂的成就，深厚的底蕴，绵长的文脉，是我们取之不尽的宝藏、用之不竭的资源。以“两个结合”为遵循，让文化流淌，让历史流芳，这是推动文化繁荣发展的密码，也是推进强国建设、民族复兴的征途。

来源：人民日报

## 五谷美食 何以食在中国



民以食为天。一日三餐，看似寻常，却蕴藏着几千年来先民的无穷智慧。作为重要的文化软实力，中华饮食文化博大精深，享誉中外。

近年来，一系列饮食题材的影视、图书等作品广受青睐。人们不仅要吃好，还对美食背后的人文内涵、历史背景产生浓厚兴趣。比如，为何同样是小麦面粉，亚欧大陆东西却分别发明了馒头和面包？意大利面到底与马可·波罗的中国之旅有无关系？以原产美洲的玉米、红薯

和马铃薯为食材的中华小吃，在形制上与墨西哥、秘鲁的相关制品有何不同？《谷食中国：中华小吃糕点主食探源》一书，对这些话题给出了新的解读。

这部凝聚了饮食文化学者王仁兴40余年研究成果的四卷本专著，从煮、蒸、烙、炸四类烹饪方法徐徐展开，以大量的考古学、人类学、文献学和民俗学等多学科材料为依据，理出始于距今1万年前的煮食、8000年前后的蒸食、5000年前后的烙食和3000年前后的炸食脉络，同时揭示出这四大类谷食中100余种经典品种的源流及其演变规律。

中国是粟黍稻的起源地，在以本土谷物为主要食材的美食创造中，无论是平日清纯的小米粥和数百种具有食养功效的颐寿粥，还是年糕、元宵、粽子和桂花糕等应节美食，流传到今天未见断层，体现了中华谷食文明一以贯之的连续性。

其中的小米饅饅、煎饼和米粉等，还反映出华夏先民的美食创造能力。小米能制作成面条？出土于青海喇家遗址4000年前的小米饅饅，颠覆了学界对古代面条的认知。不少西方学者质疑其真实性，但科学复原实验印证了这碗饅饅伟大的首创性。

原产西亚的小麦等麦类作物，自4500年前后传入中国后，麦饭、馄饨、面条、馒头、包子、饺子和烧饼等，相继从先秦历经汉唐呈现在国人餐桌上，成为亚欧大陆东西麦类谷食美美与共的中华佳品，闪耀着中华谷食文明的融合性之

光。

除了强化五谷为养的认知，书中也蕴含着作者对谷食传承发展的忧虑。“随着工业化浪潮的冲击，中华小吃糕点主食数千年来形成的工艺传统正在逐渐消失。尽管国家推出了一系列保护非遗的举措，但出自传统工艺的精品已成为日常市场上难以寻觅的稀世食珍。很多食物名称与样式依旧，口感与味道却与昔日的相差甚远。”作者对湮没已久或鲜为人知的传统工艺进行深度挖掘和整理，希望将这份宝贵的文化遗产留存后世。

与旁征博引的文字相得益彰，全书589幅珍贵图片包括考古食物遗存、历代炊具、古墓壁画、简帛文字、小吃操作场景和小吃糕点标准照片等12类，其中不少为珍贵的考古类图片，可一窥4000年来面条、馄饨、饺子、馒头、包子和粽子等当时的真实模样。比如汉代拉面庖厨俑，是迄今发现的世界上最早的小麦面团线条形制品的考古证据，证明中国面条远远早于意大利面和阿拉伯面。

这部85万多字的著作，是继作者《国菜精华》之后，又一部探索中华饮食文明渊源的力作。王仁兴多年来不断地搜集、考证、推敲、更新，每一章节都反复修改了多次，最多改过19遍。尽管书中考古资料丰富，逻辑推理考证严密，读来却并不枯燥乏味、晦涩难懂。诗话优美的语言，引人入胜，品读间，一款款浸润历史谷香的主食、小吃跃然纸上，书香谷香充盈交融。

来源：民生周刊